

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dapat disimpulkan bahwa :

1. Sampel tahu yang beredar pada dua pabrik yang ada di Kota Gorontalo pada sampel A tidak mengandung bakteri *Salmonella sp* dan pada sampel di pabrik B terdapat bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp*.
2. Sampel B pada pengujian *Salmonella sp* didapati cemaran bakteri. Sampel tahu pada pengujian *Escherichia coli* menunjukkan hasil menurut standar SNI 7388 (2009) meyakini bahwa untuk sampel tahu nilai MPN <3/ml layak untuk dikonsumsi, sampel B untuk nilai MPN lebih dari yang ditetapkan yaitu 23 untuk tiga kali replikasi tidak layak untuk dikonsumsi dikarenakan melebihi standar nilai MPN yaitu 3/ml.

5.2 Saran

Disarankan untuk lebih mengembangkan penelitian mikrobiologi terhadap bahan pangan, dan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk sampel yang dinyatakan tidak terdapat gelembung gas pada tabung Durham dan tidak adanya goresan kilatan hijau metalik dalam cawan petri.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, D. R. dan Y. Surbakti. 2008. *Super Komplit Menu Sehari-hari Sepanjang Masa*. Wahyu Media, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2004). *Peraturan Teknis Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan dalam Produk Pangan*. Jakarta: Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya*. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-4852-1998.
- Block, S. 2001. *Disinfection, Sterilization and Preservation, edisi 4*, Williams and Wilkins. USA. Page 38.
- Buckle, dkk. 2007. *Ilmu Pangan*. UI- Press. Jakarta
- Boekoesoe, L., 2010. *Tingkat Kualitas Bakteriologis Air Bersih Di Desa Sosial Kecamatan Paguyaman Kabupaten Boalemo*. INOVASI, Vol. 7. No. 4. Pp. 240-251.
- BPOM RI., 2005, Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor: HK.00.05.5.1380 *tentang Pedoman Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik*, Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Bonang Gerhard, S. Enggar dan koeswardono, 1982, *Mikrobiologi Kedokteran*, P.T Gramedia, Jakarta.
- Cahyadi, Wisnu. 2012. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Jakarta. 95 hal.
- Collier. (2005). *The Relationships Between Service Quality, Customer Satisfaction and Buying Intentions in The Private Hospital Industry*. South African Journal of Business Management, Vol. 35. pp.27-37.
- Darmadi. 2008. *Infeksi Nosokomial Problematika dan Pengendaliannya*. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *13 Pesan Dasar Gizi Seimbang*. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2003. *Pedoman Pemberantasan Penyakit Infeksi Saluran Pernafasan Akut Untuk Penanggulangan Pneumonia Pada Balita*. Jakarta: Depkes RI.
- Departemen Kesehatan RI. (2009). *Pedoman Pelaksanaan Program Rumah Sakit Sayang Ibu dan Bayi (RSSIB)*. Jakarta: Depkes RI.
- Djoharam V., ETTY R., YANI M. 2018. *Analisis kualitas air dan daya tampung beban pencemaran Sungai Pesanggrahan di wilayah Provinsi DKI Jakarta*. Jurnal

- Elfidasari, D. et al., 2011. *Perbandingan Kualitas Es di Lingkungan Universitas Al Azhar Indonesia dengan Restoran Fast Food di Daerah Senayan dengan Indikator Jumlah Escherichia coli Terlarut*. Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi, Vol.1(No.1).
- Fajriansyah. 2017. *Kondisi Industri Tahu Berdasarkan Hygiene dan Sanitasi di Kota Banda Aceh*. Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal, 2(2), 149-154.
- Harti, A. S., Nurhidayati, A., dan Handayani., D. 2013. *Potensi chito-oligosaccaride (COS) sebagai prebiotik dan pengawet alami dalam pembuatan tahu sinbiotik*. Prosiding SNST ke-4. Fakultas Teknik. Universitas Wahid Hasyim, Semarang.
- Interagency Taxonomic Information System. 2012. *ITIS Standart Report Page: Culex*.
- Irianto, K., 2006, *Mikrobiologi Menguk Dunia Mikroorganisme, jilid 1*, Yrama Widya, Bandung.
- Isyana, F. (2012). *Studi Tingkat Higiene dan Cemaran Bakteri Salmonella sp Pada Pembuatan Dangke Susu Sapi di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Jurusan Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Jawetz et al. 1995. *Mikologi Kedokteran. Dalam: Mikrobiologi Kedokteran(20 ed.)*. Jakarta: EGC.
- Jawetz, Melnick, dan Adelberg's. 2004. *Mikrobiologi Kedokteran. Edisi 23*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Jawetz, E., Melnick, J.L. & Adelberg, E.A., 2005, *Mikrobiologi Kedokteran, diterjemahkan oleh Mudihardi, E., Kuntaman, Wasito, E. B., Mertaniasih, N. M., Harsono, S., Alimsardjono, L., Edisi XXII*, 327-335, 362-363, Penerbit Salemba Medika, Jakarta
- Kartika., dkk. 2014. *Pemanfaatan Limonen dari Kulit Jeruk Nipis dalam Pembuatan Lilin Aro-matik Penolak Serangga*. Jurnal FPTK UPI : 1-5.
- Kenneth, Todar., 2008. *Staphylococcus Aureus and Staphylococcal disease*.
- Mahon, CR. 2015. *Textbook of Diagnostic Microbiology 5th edition*. Philadelphia: Saunders Elsevier. Halaman 181-420
- Ngastiyah. 2005. *Asuhan Keperawatan Penyakit Dalam*. Edisi I. Jakarta: EGC.
- Nurwantoro dan A.S. Djarijah, 1997. *Mikrobiologi Pangan Hewani-Nabati*. Yogyakarta: Kanisius.
- Oktaviani, M dan Izzatul, M. T. A. 2018. *Uji Cemaran Bakteri Escherichi coli dan Coliform pada Susu Kedelai yang di Jual di Warung Kawasan Kelurahan*

- Sukajadi Kecamatan Sukajadi Pekanbaru. Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 6(2) :64.
- Partic, Li. 2008. *Media Pertumbuhan Mikroorganisme*. <http://dunia-mikro.com/id.29> Oktober 2.
- Pelczar, Michael J dan Chan, E. C. S. 2008. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid I*. Jakarta: UI Press.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pomalingo ,M.2012. *Studi kualitas bakteriologi pada sumber mata air pegunungan aladisebagai air minum di Desa Bilungala Utara Kecamatan Bone Pantai Kabupaten Bone Bolango*. skripsi. Gorontalo: Fakultas ilmu kesehatan dan keolahragaan Universitas Gorontalo. Gorontalo.
- Purwaningsih, Y. e. (2008). *Ketahanan Pangan : Situasi, Permasalahan, Kebijakan dan Pemberdayaan Masyarakat. Jurnal ekonomi Pembangunan*. Balai Penelitian dan Pengembangan Ekonomi Fakultas Ekonomi Unversitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta, Vol. 9 No. 1 Hal 1-27.
- Radiyah, Tri. et. Al. 1992. *Pengolahan Kedelai*. Subang : BPTTG Puslitbang Fisika Terapan. LIPI.
- Rahmawati ; Bahar, Burhanuddin; Salam, A. (2013). *Hubungan Antara Karakteristik Ibu,Peran Petugas Kesehatan dan Dukungan Keluarga dengan Pemberian ASI Eksklusif di Wilayah Kerja Puskesmas Bonto Cani Kabupaten Bone*, 1–16.
- Raharja, S., Hubeis, M., dan Nurhayati, N. 2012. *Kelayakan dan Strategi Pengembangan Usaha Industri Kecil Tahu di Kabupaten Kuningan, Jawa Barat*. Jurnal IPB 7(2): 111.
- Santoso. 2005. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Dan Praktek)*. Fakultas Pertanian Universitas Widyagama. Malang.
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 2009. *Batas Maksimum Cemaran Bakteri Dalam Pangan*. Badan Standarisasi Nasional.
- Saptarini, Wardati dan Supriatna, 2011, *Deteksi Formalin dalam Tahu di Pasar Tradisional Purwakarta, Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*, Vol. 12, No. 1: 37 –44.
- Suhaidi, Ahmad. 2014. “*Pengertian Sumber Data, Jenis-jenis Data dan Metode Pengumpulan Data*”. (<https://achmadsuhaidi.wordpress.com/>). Diakses pada hari Kamis 30 Oktober 2014 pukul 15.00 WIB.

- Suyanto, A. dan Nurhidajah. 2012. *Kadar Kalsium dan Sifat Organoleptik Tahu Susu dengan Variasi Jenis Bahan Penggumpal*. *Jurnal Pangan dan Gizi*3(5): 39.
- Thomas, A., 2007. *Tanaman Obat Tradisional*. Yogyakarta: Kanisus.
- Trampuz, Andrej and Widmer, A.F., 2004, Hand Hygiene : A Frequently Missed Livesaving Opportunity During Patient Care, *Mayo Clinic Proceedings*, 79:109 – 116.
- Todar K. *Online Textbook of Bacteriology*. [Online]. 2008-2012 [cited 2015 oct 5]. Available at http://textbookofbacteriology.net/staph_2.html
- Utami, Citra Perdani, Sukma Ayu Fitrianingrum, Ir. Kristinah Haryani, M.T. 2012. “Pemanfaatan Iles-iles (*Amorphophallus oncophylus*) sebagai Bahan Pengenyal pada Pembuatan Tahu”. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1:79-85.
- Waluyo, L. 2009. *Mikrobiologi Lingkungan*. Malang: UMM Press.
- Wasteson, Y. dan Hornes, E. 2009. *Pathogenic Escherichia coli Found in Food*. *International Journal of Food Microbiology*. 12: 103-104.
- Widiyanti, N. L. P. M. dan N. P. Ristiati. 2004. *Analisis Kualitatif Bakteri Koliform Pada Depo Air Minum Isi Ulang Di Kota Singaraja Bali*. *Jurnal Ekologi Kesehatan* Vol 3(1) : 64-73.
- Widyastika, D.M. 2008. *Deteksi Bakteri Gram Negatif (Salmonella Sp., Esherichia Coli dan Koliform) pada Susu Bubuk Skim Impor*.
- World Health Organization, UNICEF., 2003. *Global strategy for infant and young child feeding*. Geneva: World Health Organization; 2003.